

# Tarteletter med fyld

**SÆSON:** Hele året

**TIL:** ca. 25 stk. / 1 klasse

**TID:** 1 t. 30 min.

## DET SKAL DU BRUGE:

### Tarteletskaller

500 g hvedemel

1 tsk salt

300 g smør

3 æg

### Fyld

4 kyllingebrystfileter

80 g smør

8 spsk hvedemel

8 dl mælk

2-3 dl kogevand fra kylling

2 dåser asparges

300 g grøntsager f.eks. ærter  
friske asparges eller  
gulerodstern

### Tilsmagning

Salt og peber

## SÅDAN GØR DU:

### Tarteletskaller

1. Skær smør i små tern, kom det i en foodprocessor sammen med mel og salt, Blend til dejen ligner revet ost.
2. Tilsæt derefter æggene så dejen samles.
3. Stil dejen på køl i 1 time. (hvis du har tid).
4. Drys lidt mel på bordet og rul dejen tyndt ud (ca. 3 mm).
5. Udstik 25 cirkler (1 til hver pers.) med en passende diameter. Vend muffinsforme på hovedet og beklæd dem med dej.
6. Bag tarteletskallerne i ovnen ved 220 grader i ca. 12-15 min. til de er sprøde og gyldne.

### Fyld

1. Kog kyllingebryst i 10-12 min. til det er gennemkogt. Gem kogevandet. Skær kylling i små tern.
2. Smelt smør i en gryde tilsæt mel og pisk til en melbolle. Pisk herefter mælken i, lidt efter lidt, til saucen er jævn.
3. Kog saucen i 2-3 min. imens du rører. Tilsæt kogevand til den har den rette konsistens.
4. Kom drænede asparges, kyllingetern og grøntsager i saucen.

### Tilsmagning

1. Smag til med salt og peber.

## TIPS OG TRICKS

- Tænk i farver når du vælger grøntsager. Kylling, asparges og saucen er lys, så vælg grøntsager med farve, så du får en farve der spiller op til alt det lyse.
- Pynt med forskellige friske urter, prøv f.eks. persille, dild eller basilikum.
- I sæson kan du drysse friskhakket forårs- eller ramsløg over dine tarteletter.
- Du kan også vælge helt andre grøntsager f.eks. Knoldselleri, persillerod eller pastinak

